

# Kleine Spitzbuben

Ob **Spitzbuben**, Hildabrötchen oder Linzer Augen genannt – unter den Plätzchen-Klassikern gehören sie zu Weihnachten in jede Keksdose. Kaum gebacken, schon sind sie weg – diese mürben **Spitzbuben**-Plätzchen sind so gut, dass sie in Windeseile weggeknuspert sind. Also fang lieber gleich mit etwas mehr Plätzchen an ...

Wir zeigen euch Schritt für Schritt, wie sie garantiert gelingen!

## Das brauchst Du für 3 Bleche Knusperfreude:

400 g Mehl  
200 g Butter  
130 g Erdbeermarmelade (jede Marmeladensorte ist möglich)  
100 g Zucker  
50 g Mandeln oder Haselnüsse  
3 Eier  
1 Packung Vanillezucker  
1½ Zitronen (bio, abgeriebene Schale & Saft)  
etwas Puderzucker

## Zubereitung:

Zuerst bereitest Du den Teig zu, und das geht ganz einfach: Du trennst die Eier und gibst dann Zucker, Vanillezucker, Eigelb und die Butter in Stücken in eine Schüssel und verrührst alles. Jetzt reibst Du mit einer Küchenreibe die Schale von der Zitrone ab. Damit die Kekse nicht bitter werden, musst Du aufhören, wenn die weiße Haut der Zitrone zu sehen ist.

Je nachdem, wie zitronig Du die Kekse haben möchtest, gibst Du die Schale von einer Zitrone oder mehr in die Schüssel. Danach kommen noch

Mehl, Mandeln (oder Haselnüsse) und der Saft von 1 Zitrone dazu. Dann musst Du alles mit den Knethaken vom Handmixer zu einem glatten Teig verkneten – eventuell musst Du mit den Händen nachhelfen, bevor Dein Mixer abraucht.

Jetzt hast Du erstmal eine kleine Pause, denn der Teig muss mindestens 45 Minuten kühl lagern. In der Zeit soll der Ofen auf 180 °C (Umluft: 155 °C) vorheizen, und Du kannst schon mal ein bisschen aufräumen und Dir die nächsten Gerätschaften zurechtlegen.

Nach der Ruhepause (für den Teig, nicht für Dich ...) verteilst Du reichlich Mehl auf der Fläche, auf der gleich gearbeitet wird. Dann rollst Du den Teig aus und stichst mit einer runden Form Kreise aus. Wenn Du keinen Ausstecher hast, tut's auch ein schmales Glas. Bei der Hälfte der Teigkreise musst Du dann mit einem noch kleineren runden Ausstecher (Durchmesser 1-1,5 cm) kleine Kreise in der Mitte ausstechen.

Jetzt fettest Du das Backblech ein oder legst es mit Backpapier aus. Dann die Kekse drauf und ab in den Ofen! Bei 180 °C (Umluft: 155 °C) 10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Wenn die Kekse fertig sind, lässt Du sie ganz auskühlen. Dann mischst Du die Marmelade mit dem Saft einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone und tust davon auf die Kekse ohne Loch einen Klecks. Jetzt einen Keks mit Loch darauflegen und leicht andrücken. Am Schluss kannst Du sie noch mit etwas Puderzucker bestreuen. Oder Du fängst schon mal wieder von vorne an, weil die Kekse sowieso bald aufgegessen werden ...